



## ***Torsades à la cannelle***

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 24

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15-17 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 22-24 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 2 pâtes feuilletées du commerce
- 1/2 tasse de beurre, fondu
- 2/3 tasse de cassonade
- 3 c. thé de cannelle
- 1 oeuf

Vous pouvez aussi ajouter des noix si désiré ! À mettre sur le mélange de sucre lors de la préparation.

Glaçage :

- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 c. table de lait

## Préparation

---

1. Préchauffer le four 350 F.
2. Déposer une pâte feuilletée sur une surface légèrement enfarinée.
3. Dans un bol, mélanger le beurre fondu, la cassonade et la cannelle.
4. Étendre sur la pâte.
5. Déposer l'autre pâte sur la première et presser légèrement.

6. Dans un petit bol, fouetter l'oeuf.
7. Badigeonner la pâte avec l'oeuf.
8. Couper à l'aide d'un couteau ou d'une roulette à pizza la pâte en deux sur le sens de la largeur.
9. Couper ensuite en languettes d'un pouce dans l'autre sens.
10. Tourner les languettes sur elle-même pour créer une petite torsade.
11. Déposer sur une plaque (ou deux) recouverte de papier parchemin.
12. Cuire pendant 22-24 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien doré.
13. Mélanger le sucre en poudre et le lait.
14. Garnir les torsades de glaçage.